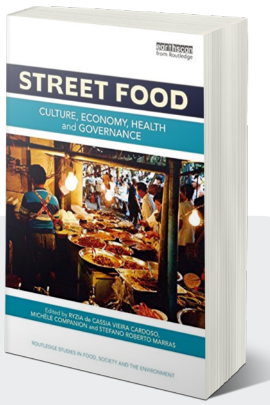
INDICAÇÕES BIBLIOGRÁFICAS

Versão traduzida

Alimentos, a cidade e a rua

Noah Allison | allin115@newschool.edu | ORCID: 0000-0003-1123-7487

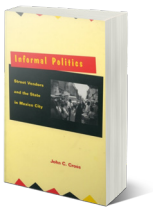
As empresas do setor alimentar são vitais para o desenvolvimento e a sustentabilidade das cidades, e são essenciais para o convívio e a habitabilidade das esferas urbana. A enorme quantidade de estudiosos que têm analisado metrópoles têm negligenciado frequentemente a comida como um fator crucial na compreensão das cidades. Os seguintes livros fornecem uma rica discussão conceitual e empírica sobre as maneiras como as empresas alimentares influenciam ambientes físicos e sociais, bem como políticas públicas e urbanas. Os textos analisam o impacto das empresas do setor alimentar em relação às cidades a partir de uma perspectiva de macroescala, e as influências que essas empresas têm na esfera urbana a partir de um nível micro. Juntos, fornecem um ponto de partida para entender o emaranhado de relações entre o comércio alimentar e o urbanismo. **Noah Allison** é doutorando em Política Urbana, na The New School, em Nova Iorque.



STREET FOOD: Culture, economy, health & governance

Ryzia de Cássia Vieira Cardoso, Michèle Companion & Stefano Roberto Marras (Eds.). London, UK: Routledge, 2014. 300 p.

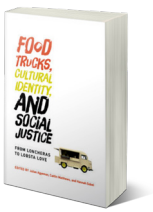
Os editores desta obra são os primeiros a fornecer uma perspectiva de ciência social abrangente sobre a diversidade de comida de rua e formas de microempreendedorismo que são visíveis em todo o mundo e ao longo da história. O negócio de alimentar as pessoas na rua representa um fenômeno culturalmente diverso, multifacetado e economicamente significativo, particularmente para os pobres e grupos marginalizados, incluindo as mulheres e os migrantes. Este livro destaca estudos de caso de cidades específicas em diferentes regiões do mundo.



INFORMAL POLITICS: Street vendors and the state of Mexico City

John Christopher Cross. California, USA: Stanford University Press, 1998. 284 p.

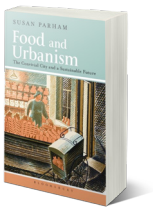
Ao analisar a venda de rua na Cidade do México como um processo político, John Christopher Cross desenvolve novos avanços teóricos sobre movimentos sociais, instituições do Estado e política, à margem da sociedade, onde a legalidade e a ilegalidade se cruzam e a economia informal intersecta o seu contraponto político-política informal. Estudando os processos políticos no nível da rua e, depois, seguindo-os acima na estrutura política, Cross revela os processos básicos pelos quais o Estado mexicano atua, ilustrando que, quando eles são bem-organizados, vendedores de rua podem influenciar os implementadores de políticas de Estado, mesmo quando os decisores políticos são influenciados por poderosos grupos de interesse, tais como grandes empresas nacionais e multinacionais.



FOOD TRUCKS, CULTURAL IDENTITY, AND SOCIAL JUSTICE: From loncheras to lobsta love

Julian Agyeman, Caitlin Matthews & Hannah Sobel. Cambridge, USA: MIT Press, 2017. 352 p.

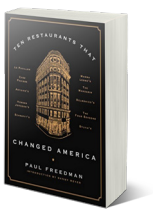
Este livro analisa o fenômeno dos *food trucks* em cidades norte-americanas, de Los Angeles a Montreal, considerando os fatores motivadores por trás da promoção pela cidade ou a restrição da venda móvel de alimentos, e como estes podem se conectar ou impedir grandes objetivos de justiça social. Os autores investigam a aplicação de regras discriminatórias, com *hipsters* gentrificados a receber frequentemente tratamento preferencial em relação aos imigrantes tradicionais; *food trucks* como parte do desenvolvimento econômico comunitário; e o papel dos *food trucks* na formação da identidade cultural. Em última análise, *Food trucks, cultural identity, and social justice* demonstra que a formação da identidade cultural e o desenvolvimento econômico comunitário são as duas estruturas por meio das quais a justiça social pode ser identificada nas políticas e práticas.



FOOD AND URBANISM: The convivial city and a sustainable future

Susan Parham. New York, USA: Bloomsbury Press, 2015. 376 p.

As cidades são atualmente o lar de 50% da população mundial, e o número tende a crescer. Mudanças dessa magnitude engendraram uma enorme demanda de recursos e infraestruturas urbanas; no entanto, a comida ainda é frequentemente negligenciada como um fator-chave no planejamento e desenvolvimento das cidades. No livro *Food and e urbanism*, Parham explora as dependências entre comida e lugar nas práticas de *design* passadas e presentes, buscando novos métodos para ampliar as possibilidades "gastronômicas" da urbanidade. Ao fazê-lo, ela apresenta informações sobre como a interação do *design* físico e as práticas socioespaciais envolvendo alimentos podem ajudar a propagar e manter espaços urbanos sociais, ricos, produtivos e sustentáveis.



TEN RESTAURANTS THAT CHANGED AMERICA

Paul Freedman. New York, USA: Liveright Publishing Corporation, 2016. 560 p.

Ten restaurants that changed America ilustra como restaurantes nos Estados Unidos contam a história do desenvolvimento da América. Ao elaborar uma história social que descreve 10 restaurantes, Freedman revela uma história mais ampla de etnia, classe, imigração e assimilação por meio da análise de restaurantes requintados, bem como pontos urbanos elegantes que atendem mulheres, e instituições que foram pioneiras no jantar sofisticado familiar da classe média. Ten restaurants that changed America é um trabalho inovador em um gênero completamente novo da história do desenvolvimento.

CC BY

ISSN 0034-7590